

1 avril au 5 avril RESTAURANT SCOLAIRE					
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>		Carottes râpées		Terrine de campagne	Houmous du chef
<b>PLAT</b>		Goujous de poulet panés		Rôti de bœuf	Penne au fromage (plat complet végétal)
<b>GARNITURE</b>		Purée		Carottes	
<b>LAITAGE</b>		Emmental à la coupe		Yaourt équitable aromatisé framboise Ferme du vieux puits	Yaourt sucré
<b>DESSERT</b>		Coupelle pomme			Madeleine

8 avril

au

12 avril

**MIDI****LUNDI****MARDI****MERCREDI****JEUDI****VENDREDI**

<b>ENTREES</b>	Lentilles vinaigrette	Salade de tomate et maïs		Carottes râpées	<b>Betteraves à l'échalote</b>
<b>PLAT</b>	Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet)	Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)		Paupiette de veau sauce tomate	<b>Emincé de poulet sauce chou rouge</b>
<b>GARNITURE</b>				Semoule	<b>Dés de carottes, courgettes, aubergines</b>
<b>LAITAGE</b>		Fondu Président		Camembert	<b>Tendre bleu</b>
<b>DESSERT</b>		Yaourt seau aromatisé abricot BIO Laiterie Brin d'herbe		Yaourt aromatisé	Fruit

	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Salade Coleslaw	Concombre et tomate vinaigrette			Salade verte	Pâté de foie
<b>PLAT</b>	Manchon de poulet rôti	Cordon bleu de volaille			Rôti de porc à la diable*	Emincé de volaille à l'indienne
<b>GARNITURE</b>	Coquillettes	Purée			Petits pois	Blé
<b>LAITAGE</b>	Yaourt sucré	Crème de gruyère			Petit suisse aromatisé	Edam à la coupe
<b>DESSERT</b>	Coupelle pomme	Fruit			Biscuit moelleux fourré abricot	Gâteau au yaourt maison